

Póliza de Fuentes de Alimentos Aprobadas

Tal vez usted ha manejado restaurantes durante veinte años. O tal vez usted acaba de graduarse de una prestigiosa escuela culinaria. ¡Usted sabe lo que estás haciendo! Así que ¿por qué recibió una violación por no obtener sus alimentos de una fuente aprobada?

Quizás sea el momento para crear una póliza de fuentes de alimentos aprobadas para asegurar que sus empleados sepan qué revisar, cuando, y qué hacer si algo no está bien.

En primer lugar, ¿Qué es una póliza y cómo se crea una póliza para su negocio sobre fuentes de alimentos aprobadas?

Una póliza es un conjunto definido de acciones que minimizan los riesgos de seguridad alimentaria. Aunque algunos establecimientos pequeños de alimentos pueden tener pólizas verbales, es mejor que sean escritas.

Estos son los pasos críticos que debe considerar al desarrollar una póliza:

- **Incluir a las personas claves en el asunto**
- **Identificar los pasos más importantes en sus procesos**
- **Asegurar que su póliza incluya acciones correctivas**
- **Corregir la póliza basada en problemas que se presentan, o al cambiar los procesos de preparación de alimentos.**

Echemos un vistazo a cada uno de estos pasos más detalladamente.

Al escribir su póliza, asegúrese de que estén incluidas las personas claves en su establecimiento y también considere cuales empleados participaran en cada paso.

Aquí se le presentan algunas actividades comunes en la cocina. ¿En cuál actividad cree que podría surgir un problema con las fuentes de alimentos aprobadas?

Al recibir

Revise como llegan los pedidos de alimentos a su establecimiento. ¿Está comprando alimentos a un surtidor/distribuidor con buena reputación? ¿Ha revisado que su surtidor/distribuidor tenga las licencias o permisos apropiados? ¿Las carnes crudas y productos de animales tienen los sellos de certificación requeridos? ¿Sus alimentos tienen las etiquetas y facturas necesarias? ¿Los alimentos que requieren un control de temperatura/tiempo por su seguridad llegan a su establecimiento a las temperaturas correctas?

Almacenamiento

¿Esta revisado las bodegas y áreas de almacenamiento para asegurar que los empleados no traigan alimentos de un origen desconocido?

Hágase estas preguntas sobre cada uno de estos procedimientos:

¿Quién es responsable?

¿Quién compra, recoge, o recibe los alimentos? ¿Quien supervisa el proceso? ¿Quién es responsable de su ejecución?

¿Qué se debe hacer?

La condición y fuente de alimentos debe ser verificada por el negocio para asegurar que estén recibiendo alimentos seguros.

¿Cuándo se hace?

Este tipo de medidas se deben aplicar cada que sus alimentos son comprados, recogidos, o recibidos

¿En dónde se hace?

Usted puede verificar la condición y fuente de alimentos mediante el sitio web o la bodega del distribuidor.

¿Cómo se hace?

El personal que compra de alimentos deben identificar distribuidores/surtidores que tienen una buena reputación y asegurar que tengas todas las licencias y permisos aplicables. El personal que recibe o recoge los pedidos de alimentos debe asegurar que estén en buenas condiciones, están certificados, concuerdan con los registros, y están a la temperatura correcta (si acaso es aplicable)



Guía para Gerentes de Servicio de Alimentos

Mientras revisa estos pasos operacionales claves, considere si tendría sentido incorporar a su negocio diferentes pólizas sobre fuentes de alimentos aprobadas. Por ejemplo, podría escribir una póliza para la compra de alimentos y otra para las entregas

¿Qué pasa si algo sale mal? ¿Cómo se corrige? A esto se le llama la acción correctiva. Usted debe escribir en su póliza que tipo de acciones se deben tomar en caso que no se sigan los procedimientos escritos. En sus registros rutinarios que usa para llevar un mejor control sobre la seguridad alimentaria en su negocio, incluya sus acciones correctivas con respecto a fuentes de alimentos aprobadas.

¡Pero no se detenga allí! Su póliza de fuentes de alimentos aprobadas es un documento abierto que puede cambiar con el tiempo. Al descubrir las áreas de incumplimiento en su establecimiento, utilícelas como oportunidades para mejorar y regrese a sus pólizas escritas para incorporar los cambios. De esta manera, se continúan mejorando.

Para resumir, estos son los pasos claves a tener en cuenta con cualquier póliza:

- **Incluir a las personas claves en el asunto**
- **Identificar los pasos más importantes en sus procesos**
- **Comprobar que la póliza responde estas preguntas: quién, qué, cuándo, dónde, cómo y por qué**
- **Asegurar que su póliza tenga acciones correctivas**
- **Repasar la póliza a como surjan problemas, o al cambiar los procesos de preparación de alimentos**

Recuerde, si no entrena a los empleados sobre su póliza de fuentes de alimentos aprobadas, entonces no le está ayudando a su negocio. Por favor mire el siguiente documento titulado “Guía para gerentes sobre como entrenar a sus empleados”.

